

LA RUEDA Y LA PIERNA

Laia Pemán

En el acto de cocinar para los demás existe una generosidad fundamentalmente asentada en la confianza del comensal. Interiorizar, abriendo la boca, aquello externo, haciendo que la ingesta nos conforme, nuestro cuerpo termine de procesarlo es algo que cotidianamente reproducimos desde el olvido. «La gastronomía, más allá de estilos y técnicas, se resume en utilizar con mucho cariño los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a la gente»¹, afirma Ferran Adrià, siendo cocinar, a priori, dar forma amable a los alimentos. Pero en nuestra *invención de lo cotidiano*, olvidamos que a menudo dejamos que nos den de comer, y que en ello hay un acto de fe y esperanza al que «sólo tú puedes elegir si te sometes o te rebelas»², como nos recuerda Andoni Luis Aduriz.

Esta satisfacción a la que Adrià alude no es puramente física: hay, por supuesto, otros motivos para cocinar. En caso el de El Bulli, por ejemplo, también se cocina buscando omitir el límite de la saciedad física para poder llegar a saciar otro tipo de necesidades, estimulando nuestro paladar y haciendo que el interés se deslocalice del estómago a la boca, y sea ésta – como símbolo sensorial– quien decida, mucho más cerca del cerebro y de los demás sentidos. Si desarticulamos el hartazgo de la curiosidad sensitiva, el recorrido de la experimentación estará medido por saber encontrar un consenso entre el querer y el poder seguir, pero siempre sin ser un factor relevante el *necesitar* seguir por hambre o, al contrario, ocurriendo una saturación de sabores que hacen desistir en la progresión del ágape.

No sólo para nutrir enciende el fuego y afila los cuchillos esta gastronomía contemporánea, sino también para actuar como un concienzudo diccionario y «descifrar sus enigmas con la ayuda de las ciencias, las artes y el

¹ ADRIÀ, Ferran, *Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*, Altaya, Barcelona, 1997, p. 115.

² <http://www.mugaritz.com/contenidos/index.php?id=es&se=3&su=2>

resto de materias que el conocimiento humano ha desarrollado para, de este modo, abandonar de una vez por todas, la práctica de una versión mutilada de la gastronomía»³. Y, ¿qué será esa mutilación que se viene cultivando en demasía por los siglos de los siglos en la cocina? ¿De qué mutilación nos hemos alimentado sin saberlo? De aquella que nos habla de una cocina dominada por la necesidad de comer –aunque en forma alguna exclusivamente dirigida a ello. En su nueva formulación, la enmienda de dicha omisión viene dada por dos mecanismos, como son la reivindicación de una conciencia inherente al acto de comer y la clara primacía del estímulo de los sentidos por encima de la alimentación. Esto último busca hacerse a través de la comunicación y la creación de una sintaxis propia. La generosidad del contador de historias –el cocinero– que busca comunicar, pero también enmendar ese olvido del que hablábamos inicialmente. En dicho propósito, como en cualquier acto comunicativo puede darse un *malentendido*, una falla. Los comensales habituados a buscar un tipo de satisfacción más bien gástrica y palatal en un restaurante, se irán probablemente hambrientos de “algo más”, insatisfechos a todas luces, porque en El Bulli como en otros restaurantes afines –si pensamos en Ferran Adrià como el estandarte de una línea gastronómica descrita a lo largo del artículo– se ofrece el contento de necesidades que no buscan complacer, y en su lugar han llegado con unas expectativas que no les han sido satisfechas.

Retomando el primero de los mecanismos acerca de la valorización de la comida, y aún relacionado con el cumplimiento de expectativas, en uno de los aforismos que abren *El paseante y su sombra*, concretamente en el quinto, titulado “Uso lingüístico y realidad”, Nietzsche se detiene a valorar nuestra relación prosaica con algunas de las acciones que cotidianamente conforman nuestra vida. Enuncia que «se da un desprecio hipócrita hacia las cosas que los hombres se toman de hecho como las más importantes, *todas las cosas que les son cercanas*. Se dice por ejemplo que “uno come sólo para vivir”: maldita *mentira*, como esa que habla de procrear como auténticas miras del placer», y sigue para concluir que «aun así, una consecuencia lamentable de

³ ADURIZ, Andoni, LASA, Dani y UGALDE, Unai, *Las primeras palabras de la gastronomía*, Ixo, Cuadernos Mugaritz de gastronomía, San Sebastián, 2009.

esa doble hipocresía es que no se hace de las cosas más cercanas, por ejemplo comer, vestirse, habitar una casa o alternar, objeto continuo de cavilaciones y reformas *generales* y sin prejuicios, sino que, al considerarse indignas, la seriedad artística e intelectual se aparta de ellas; de modo que aquí costumbre y frivolidad tienen fácil el triunfo con los irreflexivos, es decir, los jóvenes sin experiencia: mientras por otro lado nuestras permanentes infracciones de las leyes más simples de cuerpo y mente nos ponen a todos, jóvenes y viejos, en una vergonzosa dependencia y falta de libertad»⁴. Las «cavilaciones y reformas *generales* y sin prejuicios» que Nietzsche considera como imprescindibles para restablecer la dignidad de las “ocupaciones cercanas” (entre ellas, comer y su casi ineludible reverso, cocinar) pasan por dedicarles esa «seriedad artística e intelectual» de las que han crecido huérfanas.

Así, reformar de manera imperativa pero franca, especialmente algo con lo que mantenemos tan poca distancia como la cocina para evitar caer en la frivolidad o la estanca inconsciencia de la costumbre que desemboca en esa «vergonzosa dependencia», requiere de una facultad primordial como es la creatividad. Palabra muy en boga durante los últimos años, especialmente en lo relativo al terreno que nos concierne, lo cierto es que la creatividad se ambiciona como aquel elemento de *genialidad* con tintes románticos que hace avanzar la disciplina manteniendo la originalidad, esto es, siendo fiel de alguna forma a ese origen del que a la vez parece independizarse. Sobre qué es creatividad, Adrià aventura una primera respuesta, afirmando que «crear es poder ver lo que no todo el mundo percibe. Teniendo en cuenta que todo ya existe de alguna forma, el creador original será capaz de acceder a lo que muy pocas personas ven y, con la ayuda de sus conocimientos, ofrecer algo nuevo»⁵. La creatividad es, por tanto, resolver problemas que otros no ven, por eso sus frutos tienen algo de evidente y algo de innovador: pensábamos que aquello que señala su aportación estaba ya resuelto, dábamos por supuesto que podíamos pasar sobre ellos con automatismos heredados —esos *prejuicios* señalados por Nietzsche—, y en cambio alguien ve allí un *problema*, algo que le

⁴ NIETZSCHE, Friedrich, *El paseante y su sombra*, Siruela, Madrid, 2003, p. 14.

⁵ ADRIÀ, Ferran, op. cit., p. 116.

ocupa la mente hasta llevarlo a una *solución*. Los creadores, los *creativos*, ven un problema abierto que les seduce en vez de ver una realidad cerrada, un continuo llano que en nada altera un camino discurrido sin variación en innumerables ocasiones. Lo que proponen, el nuevo estadio son soluciones que, a su vez, –en el mejor de los casos– serán abiertas, en proceso, divergentes; que, a su vez, esperan ser trocadas por alguien que «cambia cada día de opinión», en otra de las definiciones que el propio Adrià da sobre creatividad.

Sin embargo, todos los esfuerzos y elementos aquí descritos carecerían absolutamente de significado si no fuera por una figura que hasta ahora no ha aparecido sino tímidamente. Actor a la vez que espectador, el comensal es el receptor, de modo que su esfuerzo e implicación (obviamente, su presencia) serán decisivos para que, el del cocinero, no sea un acto fallido. No olvidemos que «el momento de la creación es el momento de la comunicación. La obra sólo se convierte en obra de arte cuando pasa de un espíritu a otro»⁶, de modo que si hemos aceptado la parte comunicativa que trasciende la alimenticia en la nueva propuesta gastronómica, el comensal se perfila como elemento elaborador de la experiencia, siendo fundamental su cooperación *elocutiva*. Esto quiere decir que en este gesto, quien se siente frente al plato y quiera sondear los distintos niveles interpretativos y sensoriales comprendidos en la intención del cocinero que se adscribe a dicha forma vanguardista de plantear su oficio, no puede hacerlo de forma pasiva. Se espera algo también de él, más allá de la deglución, porque ante él no va a ser servido un producto sino que – si todo sale según lo previsto– él mismo formará parte de un exigente proceso. Su tarea no es, de mucho, la más ardua, pero sí que deberá activar su memoria, capacidad sensitiva, deductiva y sentido del humor de una forma especialmente aguda.

Por ende, las estrategias señaladas para buscar distinguirse de la mutilación a la que Aduriz aludía apelan a una cierta responsabilidad por parte del asistente que exploraremos más adelante. De hecho, el poder abstraerse

⁶ CHESTERTON, G. K., *Correr tras el propio sombrero (y otros ensayos)*, Acantilado, Barcelona, 2005, p. 579.

totalmente de las necesidades fisiológicas mientras engulles plantea un reto considerable para el común de los mortales, puesto que hasta ahora se daba una convivencia, dentro de la gastronomía, más o menos paritaria entre ambos, dependiendo de las circunstancias, el comensal y el cocinero. «La alimentación es la satisfacción de unas necesidades físicas; la gastronomía permite sublimar esta función y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto»⁷, de forma que si dejamos de combinar ambos principios –como Adrià afirma más adelante hacer– dicha balanza hasta ahora más o menos nivelada queda torcida, siendo la alimentación fagocitada por la gastronomía. Esta presunta “abstinencia fisiológica” plantea, además, una serie de preguntas especialmente delicadas: ¿implica elidir la parte nutritiva de la gastronomía una banalización del acto de comer? ¿Priorizar el *gusto* (entendido éste como sentido pero también –tal vez sobre todo– como goce estético e incluso juicio) sobre la alimentación es una forma de artificar aquello que, no lo olvidemos, posibilita la vida? ¿Entrañaría ello caer de nuevo en la frivolidad de la que habla Nietzsche, aunque fuera por exceso de cuidado, en lugar de por su defecto? Nutrir, según la definición más ortodoxa, propuesta por la Real Academia de la Lengua, es «aumentar la sustancia del cuerpo animal o vegetal por medio del alimento, reparando las partes que se van perdiendo en virtud de las acciones catabólicas». Sería, así, el sustento de la tensión constante, ese balanceo en el que se halla un mecanismo regulador, un juego compensatorio del pulso vida-muerte que transita nuestro organismo, pero también nuestra psique.

*«Autrefois, au village, l'enterrement était l'occasion d'une réunion de la grande famille autour d'un solide repas, grave et joyeux, après la mise en terre. On commençait ainsi le travail de deuil en partageant des nourritures terrestres. Autrefois, la mort faisait partie de la vie, il me semble qu'elle en était moins redoutable»*⁸. Nos encontramos ahora ante una propuesta que trata de transmutar todavía más esa esencia por otro lado ineludible a todas luces, porque al fin y al cabo seguiremos alimentándonos más allá de esos

⁷ ADRIÀ, Ferran, op. cit., p. 115.

⁸ de CERTEAU, Michel, GIARD, Luce y MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*, Gallimard, París, 1994, p. 239.

restaurantes. En ellos, la vida quiere ser encauzada hacia el arte, entendiendo éste como el goce descrito, y apuntando por la satisfacción de necesidades sensoriales e intelectuales propias de este terreno que desbordan lo exclusivamente culinario. Y hay, en este movimiento, algo de inevitablemente mortal. El hipocrático *Ars longa vita brevis* no deja de enunciar (aunque zalameramente) una verdad encubierta. La vida es breve porque fluye, empieza y termina, como nos recuerdan ciertamente los materiales perecederos con los que trabaja la gastronomía. Y el arte es largo, eterno porque permanece, habiendo algo de esencialmente hierático en este planteamiento. «*Was bleibt aber, stiften die Dichter*» («Que aquello que perdura, lo fundan los poetas»), como establece Hölderlin. “Alimentarse gastronómicamente” tiene algo de seductor y perturbador a la vez. Como si pudiera ser dios por una noche y paladear indolentemente néctar y ambrosía, el comensal percibe también que hay algo de terriblemente dislocado bajo ese deseo que excita nuestros sentidos por estar transgrediendo un límite, una declaración de poder conquistado, el motor vital convertido en eterno, eternamente externo al flujo vital que termina extinguiéndose para ser pátina áurea, pétrea, como obra de Midas o Medusa, como un Pigmalión inverso que deseara por una noche que Galatea volviera a seducirlo bajo su distancia marmórea, incorruptible, regresara a él bajo un velo frío que anunciara el triunfo de la inmortalidad. Esta sensación nos conecta, a la vez, con los gélidos estímulos que encontramos en El Bulli, donde la cocción se anuncia bajo el símbolo opuesto al fuego que permitió conquistar al hombre su título de civilización, en un intento de superación y trascendencia de esa cultura labrada a partir de una nueva acepción de una cocción que recorre caminos opuestos y que nos lleva a esa *sobreculturización* de la cocina y, con ella, también del hombre.

La pregunta acerca de la nomenclatura se nos presenta también como lícita: ¿debemos considerar *restaurantes* aquellos lugares a los que acudimos siendo agasajados con otra idea de comida? La reciente clausura de El Bulli apunta a una respuesta negativa o, al menos, a una suspensión terminológica en este sentido. Otros cocineros, como Aduriz, han hablado en ocasiones en esta misma dirección. Es cierto que desde hace décadas el término

“restaurante” se ha dilatado hasta acoger múltiples acepciones, pero tras toda sofisticación sigue rezando la disposición de *restaurar* nuestra fisiología tal y como prometía el acto de nutrir. Por este motivo, la reflexión de algunos “visitantes” de El Bulli, acerca de si han o no ido a un restaurante o de por qué sus expectativas han sido frustradas o superadas con creces, no es en nada anecdótica. Apollinaire en su prefacio a *Las tetas de Tiresias (drama surrealista)* nos describe un cambio de paradigma primitivamente parecido al del manejo del fuego cuando el hombre quiso recrear el movimiento de su andar e ingenió la rueda, para concluir que, «después de todo, el escenario no se parece a la vida que representa más que una rueda a una pierna». Lo interesante de esta cita es que nos hace reparar en que si dicha transferencia es posible, en un salto gastronómico al marco actual, también esos nuevos restaurantes están más cerca del escenario que de la vida. El escenario, un laberinto sin paredes, una complejidad espacial destinada a acoger acontecimientos entre la vida y su representación, espacio que contiene una gran carga vital, dispuesto para que las cosas allí acontezcan y en ellos se pueda desplegar la gramática del gusto. El Bulli es un escenario abierto para pensar qué significa comer –y pensarlo desde todos los puntos de vista–, para hacer un acto de introspección acerca de algo que cotidianamente realizamos como respuesta a una necesidad (de comer) y un deseo (de seguir con vida). Dicho acto tiene lugar a través de la propuesta abierta de un cocinero y todo su equipo, pero es encargo del comensal deambular sin ambages entre las distintas respuestas para aprovechar al máximo el juego, terminar de hacer posible que funcione como un escenario.

Ferran Adrià dice que cocina para que quien vaya a El Bulli sea feliz. Si bien no podemos concluir que yendo allá seremos felices porque muchos son los condicionantes que trascienden la voluntad del creador, sí podemos afirmar que la experiencia que nos propone su cocina, comer allí es, tomando prestadas las palabras de Stendhal, «una promesa de felicidad». Babel, Ícaro, Prometeo se perfilan como franjas, grietas abiertas, abismos, el recuerdo de que esas promesas de felicidad sólo funcionan como bello horizonte, aun reconfortando nuestra vida. Pero comer entendido de esta manera invita a vivir esa promesa de la utopía asequible por una noche, puesto que alguien que no

necesita comer es alguien que no necesita morir. Y es en ese punto que podríamos afirmar que esta cocina se diluye con la definición que de arte da Gordon Matta-Clark, siendo ambos «un acto humano esencialmente generoso, un intento individual y positivo de enfrentarse al mundo real a través de la interpretación expresiva».